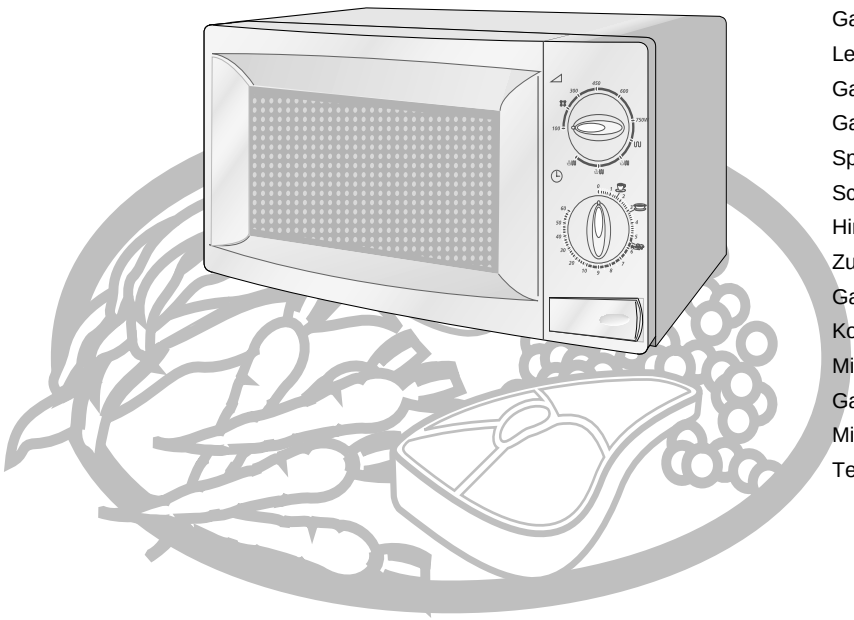
SAMSUNG

MIKROWELLENGERÄT

Bedienungsanleitung und Gartabellen

G2712N

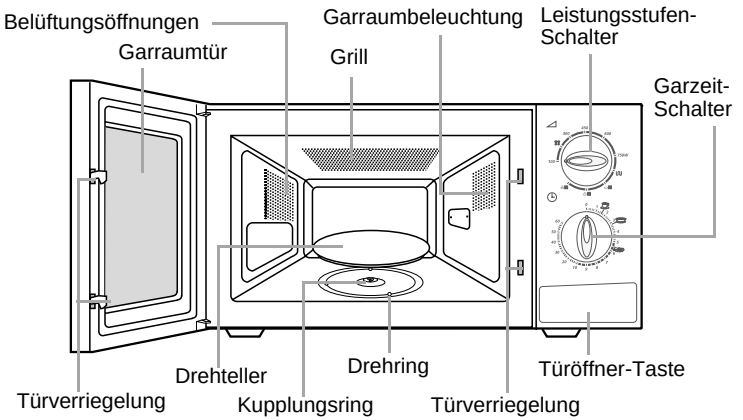


Gerätevorderseite mit Garraum 2
Zubehör 2
Bedienfeld 2
Hinweise zur Bedienungsanleitung 3
Sicherheitshinweise 3
Mikrowellengerät aufstellen und anschließen 5
Bei Problemen mit dem Gerät 5
Garen/Aufwärmen 6
Leistungsstufen 6
Garvorgang unterbrechen bzw. beenden 7
Garzeit verlängern 7
Speisen auftauen 7
Schnellprogramme verwenden 7
Hinweise zu den Schnellprogrammen 7
Zubehör wählen 8
Garen mit dem Grill 8
Kombi-Garen mit Grill und Mikrowellen 8
Mikrowellengeeignetes Geschirr 9
Gartabellen und Hinweise 10
Mikrowellengerät reinigen 16
Technische Daten 16

Code No.: DE68-02278A

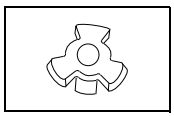
D

Gerätevorderseite mit Garraum

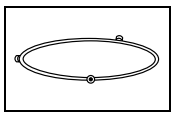


Zubehör

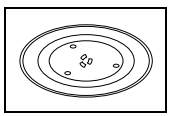
Je nach Modell werden verschiedene praktische Zubehörteile mitgeliefert.



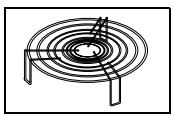
1. Kupplungsring: Verbindungsstück zwischen Motorwelle und Drehteller.
Position im Gerät: Der Kupplungsring befindet sich bei Auslieferung bereits auf der Motorwelle im Garraum.



2. Drehring: Dient als Untersatz für den Drehteller.
Position im Gerät: Legen Sie den Drehring in die Vertiefung im Garraum.



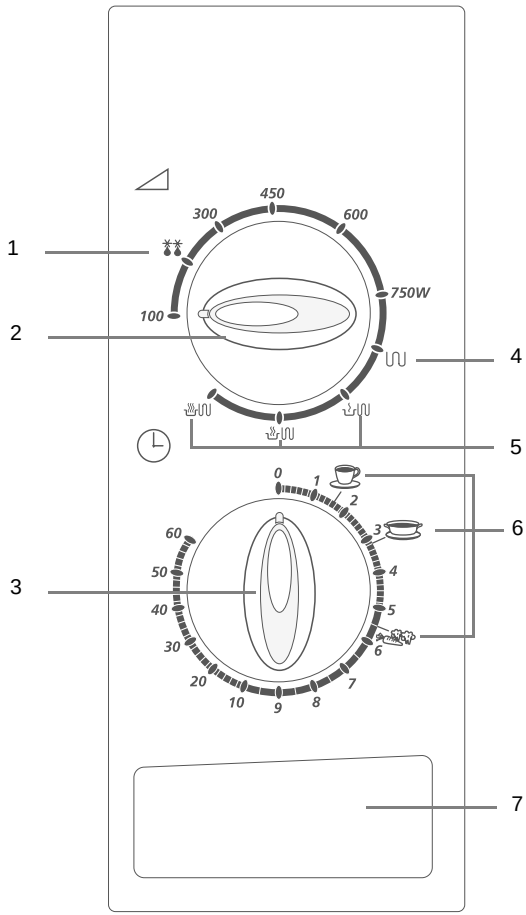
3. Drehteller: Auf diesen Teller wird die zu garende Speise plaziert. Nehmen Sie den Drehteller nur zum Reinigen aus dem Gerät.
Position im Gerät: Legen Sie den Drehteller so auf den Drehring auf, daß die Zapfen im Zentrum der Teller-Unterseite in die Aussparungen des Kupplungsrings greifen.



4. Metallrost: Legen Sie Speisen zum Grillen oder zum Kombi-Garen auf den Metallrost.
Position im Gerät: Stellen Sie den Metallrost auf den Drehteller.

☞ Benutzen Sie das Mikrowellengerät nur, wenn Kupplungsring, Drehring und Drehteller eingesetzt sind.

Bedienfeld



1. Auftauen
2. Leistungsstufen -Schalter
3. Garzeit-Schalter
4. Grillbetrieb wählen
5. Kombi-Leistungsstufe wählen
6. Schnellprogramm wählen
7. Türöffner-Taste

Hinweise zur Bedienungsanleitung

Wir freuen uns, daß Sie sich für ein SAMSUNG Mikrowellengerät ent-schieden haben. Die vorliegende Bedienungsanleitung enthält viele nützliche Informationen zu Ihrem Gerät:

- ***Sicherheitshinweise***
- ***für Mikrowellen geeignetes Zubehör und Geschirr***
- ***praktische Tips***

Auf den Seiten 2 finden Sie Abbildungen der Geräte und der Bedien-felder von allen Modellen. So können Sie leicht feststellen, welche Taste zur gewünschten Funktion gehört.

Der Text führt Sie Schritt für Schritt durch die Bedienung des Gerätes. In den dazugehörigen Abbildungen werden die folgenden drei Symbole verwendet.

Wichtig

Hinweis

Achtung

Beim Umgang mit Mikrowellen bitte beachten

Bitte beachten Sie unbedingt die nachstehend aufgeführten Sicherheitshinweise, um ein Austreten von Mikrowellen und dadurch mögliche Gesundheitsbeeinträchtigungen auszuschließen.

(a) Versuchen Sie keinesfalls, das Mikrowellengerät bei geöffneter Garraumtür zu betreiben, Änderungen an der Türverriegelung vorzunehmen oder Gegenstände in die Öffnungen der Sicherheitsverriegelung zu stecken. Andernfalls können Mikrowellen austreten.

(b) Stecken Sie niemals Gegenstände zwischen Garraumtür und Frontblende. Achten Sie bitte darauf, daß keine Rückstände von Speisen oder Reinigungsmitteln auf den Dichtflächen verbleiben. Auch dies kann zu Undichtigkeiten führen. Halten Sie die Tür und die Türdicht-flächen sauber. Hierzu nach Gebrauch des Gerätes zunächst mit einem feuchen Tuch vorwischen, dann mit einem sauberen, weichen Tuch trockenwischen.

(c) Bei Beschädigung darf das Gerät erst wieder betrieben werden, nachdem es von einem entsprechend qualifizierten und vom Hersteller geschulten Techniker repariert wurde.
Achten Sie besonders darauf, daß die Garraumtür korrekt schließt und folgende Teile nicht beschädigt sind:
(1) Tür, Türdichtung und Dichtflächen
(2) Türscharniere (gebrochen oder locker)
(3) Netzkabel

(d) Instandsetzungsarbeiten dürfen ausschließlich von entsprechend qualifizierten und vom Hersteller geschulten Fachleuten durchgeführt werden.

Sicherheitshinweise

D

Wichtige Sicherheitshinweise.

Sorgfältig durchlesen und für spätere Fragen aufbewahren.

Lesen Sie die folgenden Sicherheitshinweise, bevor Sie Ihr Gerät in Betrieb nehmen. Achten Sie darauf, die Sicherheitshinweise beim Betrieb des Gerätes einzuhalten, um möglichen Verletzungen und Schäden vorzubeugen.

1. Verwenden Sie im Mikrowellengerät kein Metallgeschirr wie z. B.:
- Behälter aus Metall
- Speiseservice mit Gold- oder Silberrand
- Fleischspieße, Gabeln etc.

Grund: Dies kann zu elektrischen Überschlägen und Funkenbildung führen und das Gerät beschädigen.

2. Folgende Lebensmittel nicht im Mikrowellengerät erhitzen:
- uftdicht abgeschlossene Flaschen, Gläser, Behälter bzw. Vakuumpackungen
  Beispiel: Gläser mit Babynahrung
- luftdicht abgeschlossene Lebensmittel
  Beispiel: Eier mit Schale, Nüsse in Schalen, Tomaten

Grund: Durch Erhitzen steigt der Druck im Gargut an und kann zum Platzen der genannten Lebensmittel führen.

Tip: Bei Flaschen, Gläsern, Vakuumpackungen etc. entfernen Sie den Deckel bzw. öffnen die Verpackung; bei Lebensmitteln mit Haut oder Schale entfernen Sie die Schale (Eier) bzw. stechen Haut oder Schale mehrfach ein (Tomaten).

3. Schalten Sie das Mikrowellengerät nicht bei leerem Garraum ein.
Grund: Die Innenwände des Garraums können beschädigt werden.
Tip: Lassen Sie stets einen Becher Wasser im Garraum stehen. Falls Sie das Gerät versehentlich einschalten, wird die Mikrowellenenergie dadurch absorbiert.

4. Wird das Mikrowellengerät leer betrieben, schaltet es sich aus Sicherheitsgründen nach kurzer Zeit automatisch aus. In diesem Fall können Sie das Gerät nach einer Wartezeit von 30 Minuten wieder verwenden.

5. Decken Sie die Belüftungsöffnungen des Gerätes nicht mit Papier- oder Stofftüchern ab.
Grund: Papier- und Stofftücher können durch die aus dem Gerät ausströmende Heißluft in Brand geraten.

6. Verwenden Sie stets Topflappen oder Ofenhandschuhe, wenn Sie Speisen aus dem Garraum entnehmen.
Grund: Auch Geschirr kann Mikrowellenenergie aufnehmen, zusätzlich wird es durch die darin befindlichen erhitzten Speisen erwärmt. Das Geschirr ist deshalb heiß.

7. Fassen Sie die Innenwände des Garraums nicht an.
Grund: Selbst nach beendetem Garvorgang können die Innenwände noch so heiß sein, daß es zu Verbrennungen kommen kann. Bringen Sie keine entzündlichen Materialien mit dem Innenraum des Gerätes in Berührung. Lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen zunächst auskühlen.

Sicherheitshinweise(Fortsetzung)

8. Beachten Sie folgende Punkte, um die Gefahr eines Brandes im Garraum des Gerätes weitgehend auszuschließen:
- Bewahren Sie kein entzündliches Material im Gerät auf.
- Entfernen Sie Drahtverschlüsse und Clips von Papier- und Kunststoffbeuteln.
- Versuchen Sie nicht, Zeitungen oder anderes Papier im Mikrowellengerät zu trocknen.
- Bei Rauchentwicklung im Gerät halten Sie die Garraumtür geschlossen und ziehen den Netzstecker bzw. unterbrechen die Stromversorgung.

9. Lassen Sie beim Erhitzen von Babynahrung und von Flüssigkeiten besondere Vorsicht walten.
- Warten Sie nach dem Abschalten des Mikrowellengerätes noch mindestens 20 Sekunden, bevor Sie die Speise herausnehmen, damit die Hitze gleichmäßig verteilt ist.
- Rühren Sie die Speisen gegebenenfalls während, aber immer nach dem Garen um.
- Vorsicht beim Anfassen des Behälters nach dem Aufheizen. Sie können sich verbrennen, wenn der Behälter zu heiß ist.
- Damit die Speisen während des Garens nicht spritzen und Sie sich hinterher nicht verbrühen, sollten Sie die Speisen vor, während und nach dem Garen umrühren. Stellen Sie beim Erhitzen einen Löffel oder einen Glasstab in Flüssigkeiten, damit sie nicht überkocht und Sie sich nicht verbrühen.

  Grund: Beim Erhitzen von Flüssigkeiten kann es zum sogenannten Siedeverzug kommen, d. h. die erhitzte Flüssigkeit beginnt zu kochen, wenn Sie das Gefäß aus dem Mikrowellengerät nehmen. Dabei kann die Flüssigkeit überkochen.
- Falls Sie sich dennoch verbrühen, sollten Sie:
  * die betroffene Stelle mindestens 10 Minuten in kaltem Wasser abkühlen;
  * danach mit einem sauberen, trockenen Verband abdecken;
  * keine Cremes, Öle oder Lotionen auftragen.
- Füllen Sie Behälter niemals ganz bis zum Rand und verwenden Sie Behälter, die nach oben hin breiter werden, um Überkochen zu vermeiden. Flaschen mit engem Hals können durch den Druckanstieg beim Erhitzen platzen.
- Prüfen Sie vor dem Füttern stets die Temperatur von Babynahrung und Milch.
- Nehmen Sie stets den Gummisauger ab, bevor Sie Flüssigkeiten in Babyflaschen erhitzen. Andernfalls kann die Flasche durch den Druckanstieg platzen.

10. Achten Sie darauf, daß das Netzkabel nicht beschädigt wird.
- Bringen Sie das Netzkabel nicht mit heißen Oberflächen in Berührung und achten Sie darauf, daß Netzstecker und Netzkabel nicht in Wasser getaucht werden dürfen.
- Betreiben Sie das Gerät keinesfalls mit beschädigtem Netzstecker oder Netzkabel.

11. Halten Sie beim Öffnen der Garraumtür eine Armlänge Abstand.
Grund: Aus dem Garraum strömender Dampf und heiße Luft können zu Verbrennungen führen.

12. Halten Sie den Garraum des Gerätes sauber.
Grund: Lebensmittelrückstände und Fett- oder Ölspritzer auf den Geräte-Innenwänden können die Oberflächen beschädigen und die Geräteleistung mindern.

13. Beim Betrieb des Gerätes sind hin und wieder Klickgeräusche zu hören, besonders beim Auftauen von Speisen. Dies ist normal.
Grund: Das Gerät schaltet auf eine andere Leistungsstufe um. Dabei ist ein Klicken zu hören.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

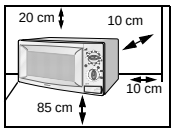
Sehen Sie hin und wieder nach dem Gargut im Mikrowellengerät, wenn Sie Speisen in Einwegbehältern oder anderen brennbaren Materialien erhitzen oder garen.

WICHTIG

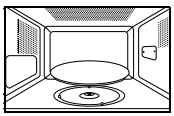
Halten Sie kleine Kinder davon ab, mit dem Gerät zu spielen oder es zu verwenden, um mögliche Gefährdungen auszuschließen. Lassen Sie kleine Kinder nie unbeaufsichtigt in der Nähe des eingeschalteten Mikrowellenherds. Bewahren Sie keine für Kinder interessanten Gegenstände unmittelbar bei oder über dem Gerät auf.

Mikrowellengerät aufstellen und anschließen

Stellen Sie Ihr Mikrowellengerät auf eine ebene, stabile Unterlage, die das Gewicht des Gerätes problemlos trägt.



1. Wenn Sie Ihr Mikrowellengerät installieren, überzeugen Sie sich, daß das Gerät ausreichend Luftzufuhr hat, indem Sie nach hinten und zu beiden Seiten mindestens 10 cm Freiraum und nach oben mindestens 20 cm Freiraum lassen und mindestens 85 cm ab dem Boden.



2. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial auch aus dem Garraum.
Setzen Sie den Drehring und den Drehteller ein.
Stellen Sie sicher, daß der Drehteller sich frei drehen kann.

3. Dieses Mikrowellengerät muss so aufgestellt werden, dass der Stecker zugänglich ist.

☛ Blockieren Sie nicht die Belüftungsöffnungen des Gerätes. Andernfalls kann sich das Gerät überhitzen, so daß es sich automatisch abschaltet. In diesem Fall kann das Gerät erst dann wieder eingeschaltet werden, wenn es abgekühlt ist.

☛ Schließen Sie das Netzkabel an eine geerdete Standardsteckdose mit AC 230 Volt Wechselstrom, 50 Hz an. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muß es durch ein geeignetes Kabel ersetzt werden (I-SHENG SP022, KDK KKP4819D, EUROELECTRIC 3410, SAMIL SP-106B, MOONSUNG EP-48E, HIGH PROJECT H.P 3). Lassen Sie das Kabel von Ihrem Fachhändler auswechseln. Beachten Sie die technischen Daten für die Stromversorgung. Falls Sie ein Verlängerungskabel verwenden, muß dies demselben Standard etnsprechen wie das mit dem Gerät gelieferte Netzkabel.

☛ Stellen Sie das Mikrowellengerät nicht in einer besonders heißen oder feuchten Umgebung auf (z. B. in der Nähe eines Kochherds oder eines Heizkörpers). Beachten Sie die tech-nischen Daten für die Stromversorgung. Falls Sie ein Verlängerungskabel verwenden, muß dies demselben Standard etnsprechen wie das mit dem Gerät gelieferte Netzkabel. Wischen Sie die Innenwände und die Türdichtung des Mikrowellengerätes mit einem feuchten Tuch ab, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden.

Bei Problemen mit dem Gerät

D

Wenn eines der nachstehend aufgeführten Probleme auftritt, probieren Sie zunächst die angegebenen Lösungsvorschläge aus, um einen unnötigen Kundendiensteinsatz zu vermeiden.

◆ Folgende Erscheinungen sind normal und weisen nicht auf ein Problem hin:
- Kondensation im Mikrowellengerät
- Luftströme um Tür und Gehäuse
- Lichtreflexion an Tür und Gehäuse
- Dampfaustritt an Tür und Lüftungsöffnungen

◆ Das Gerät startet nicht, nachdem Sie die Garzeit mit dem Garzeit-Schalter eingestellt haben
- Ist die Garraumtür vollständig geschlossen?

◆ Speisen werden nicht gegart.
- Haben Sie die Garzeit richtig eingestellt?
- Ist die Garraumtür geschlossen?
- Wurde der Stromkreis überlastet, so daß eine Sicherung durchgebrannt ist oder ein Unterbrechungsschalter betätigt wurde?

◆ Speisen werden zu stark oder zu wenig gegart.
- Haben Sie die richtige Garzeit für die Speise eingestellt?
- Haben Sie eine geeignete Leistungsstufe gewählt?

◆ Im Garraum kommt es zu Funkenüberschlag, knackende Geräusche sind zu hören.
- Haben Sie einen Behälter mit Metallverzierungen verwendet?
- Haben Sie eine Gabel oder einen anderen Metallgegenstand im Garraum liegenlassen?
- Befindet sich ein Stück Aluminiumfolie zu dicht an der Innenwand?

◆ Das Mikrowellengerät löst Störungen beim Radio- oder Fernsehempfang aus.
- Wenn das Mikrowellengerät in Betrieb ist, können leichte Störungen beim Radio- und Fernsehempfang auftreten; das ist normal. Stellen Sie das Gerät in solchen Fällen in größerer Entfernung von Fernseh- und Radiogeräten bzw. Antennen auf.

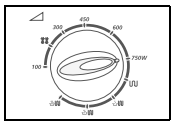
✉ Wenn Sie mit Hilfe der obigen Hinweise das Problem nicht lösen können, wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler Auskünfte erhalten Sie auch von unserer Hotline: 0180- 5 12 12 13 (DM 0,24 / Min.).

D

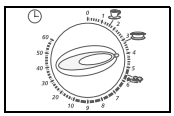
Garen/Aufwärmen

Mit dem nachfolgend beschriebenen Verfahren können Sie Speisen garen oder aufwärmen. Überprüfen Sie stets die Einstellungen, bevor Sie sich vom Gerät entfernen.

Stellen Sie die Speise auf den Drehteller und schließen Sie die Garraumtür.



1. Stellen Sie mit dem **Leistungsstufen-Schalter** die höchste Leistungsstufe ein **(höchste Leistungsstufe: 750 W).**



2. Stellen Sie die Garzeit mit dem **Garzeit-Schalter** ein.
Ergebnis: Die Garraum-Beleuchtung schaltet sich ein; der Drehteller dreht sich.

☛ Schalten Sie das Mikrowellengerät nie ein, wenn es leer ist.

✉ Sie können die Leistungsstufe während des Gerätebetriebs ändern. Dazu stellen Sie die neue Leistungsstufe mit dem **Leistungsstufen-Schalter** ein.

Leistungsstufen

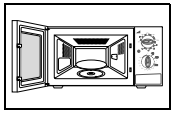
Sie können zwischen den folgenden Leistungsstufen wählen.

Leistungsstufe	Leistung in Watt	
	Microwellen	**Grill**
Hoch	750 W	-
Mittelhoch	600 W	-
Mittel	450 W	-
Mittelschwach	300 W	-
Auftauen(❄)	180 W	-
Schwach/Warmhalten	100 W	-
Grill	-	1000 W
Kombi I (⏚)	300 W	1000 W
Kombi II (⏚)	450 W	1000 W
Kombi III(⏚)	600 W	1000 W

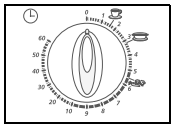
✉ Wenn Sie eine höhere Leistungsstufe wählen, müssen Sie die Garzeit verkürzen. Wenn Sie eine niedrigere Leistungsstufe wählen, müssen Sie die Garzeit verlängern.

Garvorgang unterbrechen bzw. beenden

Sie können den Garvorgang jederzeit unterbrechen, um die Speise zu überprüfen.

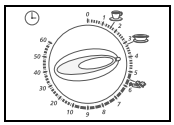


1. Garvorgang vorübergehend unterbrechen:
   Öffnen Sie die Garraumtür.
   Ergebnis: Der Garvorgang wird gestoppt. Zum Fortsetzen des Garvorgangs schließen Sie die Garraumtür.



2. Garvorgang beenden:
   Stellen Sie den **Garzeit-Schalter** auf '0'.

Garzeit verlängern

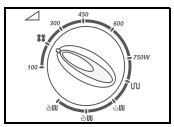


Verlängern Sie die verbleibende Garzeit, indem Sie den **Garzeit-Schalter** auf die gewünschte Zeit stellen.

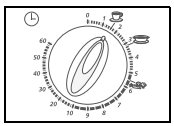
Speisen auftauen

Sie können Fleisch, Geflügel, Fisch und Brot oder Kuchen in Ihrem Mikrowellengerät auftauen.

Stellen Sie die aufzutauende Speise auf den Drehteller und schließen Sie die Garraumtür.



1. Stellen Sie den **Leistungsstufen-Schalter** auf das Auftausymbol ( ).

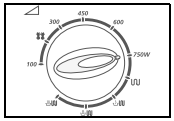


2. Stellen Sie mit dem **Garzeit-Schalter** die Auftauzeit ein.
   Ergebnis: Der Auftauvorgang beginnt.

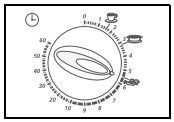
✉ Verwenden Sie für Mikrowellen geeignetes Geschirr.

Schnellprogramme verwenden

Stellen Sie die Speise auf den Drehteller und schließen Sie die Garraumtür.



1. Stellen Sie mit dem **Leistungsstufen-Schalter** die höchste Leistungsstufe ein.



2. Stellen Sie den **Garzeit-Schalter** auf das Symbol des gewünschten Schnell-programms ein.
   (Getränke oder Suppe/Soße, Frisch Gemüse)

✉ Verwenden Sie für Mikrowellen geeignetes Geschirr.

Hinweise zu den Schnellprogrammen

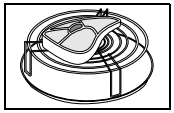
Hier finden Sie einige Informationen und Daten zu den Schnellprogrammen.

Symbol	Speisentyp	Leistung	Portion	Aufwärm-/ Garzeit	Standzeit
	Getränke	750 W	150 ml	1 Min. 35 Sek.	1-2 Min.
	Suppe/Soße (gekühlt)	750 W	200-250 ml	3 Min. 10 Sek.	2-3 Min.
	Frisch gemüse	750 W	300-350 g	5 Min. 30 Sek.	3 Min.

D

Zubehör wählen

Verwenden Sie beim Grillen nur hitzefeste Behälter und Gefäße - keine Kunststoffschüsseln oder -teller, Pappbecher, Papiertücher usw.

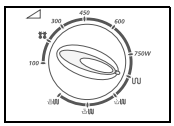


Verwenden Sie beim Kombi-Betrieb (Grill und Mikrowellen) nur mikrowellen-geeignete Behälter, die auch hitzefest sind. Gargeschirr und Zubehör aus Metall oder mit Metallbestandteilen können Ihr Mikrowellengerät beschädigen. (Den als Zubehör mitgelieferten Metallrost können Sie jedoch wie angegeben benutzen.)

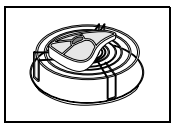
✉ Weitere Informationen zum Gargeschirr und zum Zubehör finden Sie im Teil “Mikrowellengeeignetes Geschirr” auf Seite 9 .

Garen mit dem Grill

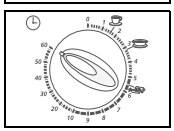
Mit dem Grill können Sie Speisen ohne Mikrowellen erhitzen und bräunen. Beim Grillen kommt der als Zubehör mitgelieferte Metallrost zum Einsatz.



1. Heizen Sie den Grill auf die erforderliche Temperatur vor. Dazu stellen Sie den **Leistungsstufen-Schalter** auf das Grillsymbol ( ). Stellen Sie die Vorheizzeit mit dem **Garzeit-Schalter** ein.



2. Öffnen Sie die Garraumtür und legen Sie die zu grillende Speise auf den Metallrost.



3. Stellen Sie den **Leistungsstufen-Schalter** auf das Grillsymbol ( ). Dann stellen Sie die Grillzeit mit dem **Garzeit-Schalter** ein.

✉ Der Grill kann sich während des Grillvorgangs mehrfach aus- und wieder einschalten. Das ist normal und verhindert ein Überhitzen des Gerätes.

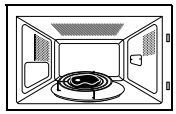
☛ Verwenden Sie stets Ofenhandschuhe. Die Gefäße werden beim Grillen sehr heiß.

Kombi-Garen mit Grill und Mikrowellen

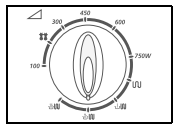
Sie können Mikrowellen und Grill zusammen verwenden, um Speisen schnell zu garen und gleichzeitig zu bräunen.

☛ Verwenden Sie stets mikrowellengeeignetes und hitzebeständiges Gargeschirr. Ideal sind Glas- oder Keramikgefäße, da sie ein gleichmäßiges Eindringen der Mikrowellen fördern.

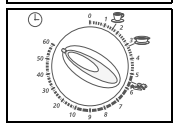
☛ Verwenden Sie stets Ofenhandschuhe. Das Gargeschirr wird sehr heiß.



1. Öffnen Sie die Garraumtür, indem Sie die Türöffner-Taste drücken. Legen Sie die Speise auf den Metallrost und stellen Sie diesen auf den Drehteller. Schließen Sie die Garraumtür.



2. Stellen Sie den **Leistungsstufen-Schalter** auf die gewünschte Leistungs-stufe. Beim Kombi-Betrieb können Sie zwischen drei Leistungsstufen (, ,) wählen.



3. Stellen Sie mit dem **Garzeit-Schalter** die gewünschte Zeit ein. (Beispiel: 60 Minuten)
Ergebnis: Der Garvorgang beginnt.

✉ Die Mikrowellen-Leistungsstufe beim Kombi-Garen mit Grill und Mikrowellen kann auf maximal 600 W eingestellt werden.

Mikrowellengeeignetes Geschirr

Wenn Sie Speisen mit Mikrowellen garen, müssen die Mikrowellen die Speisen durchdringen können, ohne vom verwendeten Gargeschirr reflektiert oder absorbiert zu werden.

Wählen Sie daher sorgfältig aus, welches Gargeschirr Sie verwenden. Geschirr mit dem Vermerk "für Mikrowellen geeignet" können Sie unbesorgt benutzen.

Die folgende Tabelle enthält Angaben zu verschiedenen Materialien und Geschirrarten und deren Verwendung im Mikrowellengerät.

Material/Geschirr	Mikrowellen-geeignet	Hinweise
Aluminiumfolie	✓ ✗	Kann in kleinen Mengen verwendet werden, um bestimmte Bereiche vor Überhitzung zu schützen. Wenn sich die Folie zu dicht an der Gerätewand befindet oder wenn zuviel Folie verwendet wird, kann es zu Funkenüberschlag kommen.
Crust-Teller	✓	Nicht länger als acht Minuten vorheizen.
Porzellan und Steingut	✓	Porzellan, Töpferwaren und glasiertes Steingut eignen sich für Mikrowellengeräte, wenn sie keine Metallverzierungen (Ränder etc.) aufweisen.
Einmalgeschirr aus Pappe und Kunststoff	✓	Manche Tiefkühlprodukte werden in solchen Behältern verkauft.
Verpackung von Schnellgerichten		
• Styroporschalen und-behälter	✓	Können zum Aufwärmen verwendet werden. Styropor kann bei Überhitzung schmelzen.
• Papiertüten und Zeitungspapier	✗	Können sich entzünden.
• Recyclingpapier, Verpackung mit Metallbestandteilen	✗	Können zu Funkenüberschlag führen.
Glaswaren		
• hitzefestes Glasgeschirr	✓	Kann verwendet werden, wenn keine Metallver-zierungen vorhanden sind.
• feine Glaswaren	✓	Dünnes Glas kann bei plötzlichem Erhitzen zerbrechen oder Sprünge bekommen.
• Einmachgläser	✓	Deckel abnehmen. Nur zum Aufwärmen geeignet.
Metall		
• Behälter/Geschirr	✗	Können Funkenüberschlag oder einen Brand auslösen.
• Gefrierbeutelverschl-üsse/Clips	✗	
Papier		
• Teller, Tassen, Servietten	✓	Nur bei kurzen Garzeiten und zum Aufwärmen.
• Küchenpapier	✓	Zum Aufsaugen überschüssiger Flüssigkeit.
• Recyclingpapier	✗	Kann zu Funkenüberschlag führen.
Kunststoff		
• Behälter	✓	Behälter aus hitzebeständigem Thermokunststoff eignen sich sehr gut. Andere Kunststoffe können sich bei hohen Temperaturen verziehen oder die Farbe ändern. Keine Melaminkunststoffe benutzen.
• Klarsichtfolie	✓	Mikrowellengeeignete Folie kann verwendet werden, um Austrocknen zu verhindern. Folie so auflegen, daß sie die Speisen nicht berührt. Vorsicht beim Entfernen der Folie, heißer Dampf entweicht.
• Gefrierbeutel	✓ ✗	Nur hitzebeständige Gefrierbeutel verwenden. Sollte nicht luftdicht sein. Falls erforderlich, mit einer Gabel einstechen. Metallverschlüsse unbedingt entfernen.
Wachs- und Pergamentpapier	✓	Kann verwendet werden, um Austrocknen und Spritzen zu verhindern.

✓ :Empfohlen

✓✗: Vorsicht

✗ :Unsicher

D

MIKROWELLEN

Beim Garen dringen Mikrowellen in Speisen ein; die Mikrowellenenergie wird vom Wasser-, Fett- und Zuckeranteil in den Speisen absorbiert.
Durch die Mikrowellenenergie werden die Speisenmoleküle in schnelle Bewegung versetzt. Dadurch entsteht Reibung, die wiederum Wärme erzeugt und so die Speisen gart.

ALLGEMEINES ZUM GAREN

Mikrowellengeeignetes Geschirr
Damit die Energie optimal genutzt werden kann, muß das verwendete Geschirr aus Mikrowellen-durchlässigem Material bestehen (z. B. Keramik, Glas, Porzellan, Kunst-stoff, Papier, Holz). Metallgefäße (z. B. aus Stahl, Aluminium oder Kupfer) eignen sich nicht, da Metall die Mikrowellen reflektiert.

Mikrowellengeeignete Speisen
Viele Speisen eignen sich für das Garen im Mikrowellengerät: frisches und tiefgekühltes Gemüse, Obst, Nudeln, Reis, Getreide, Hülsenfrüchte, Fisch und Fleisch. Auch Soßen, Pudding, Suppen, Aufläufe und Eingemachtes eignen sich. Generell können Sie fast alle Speisen, die sonst auf dem Kochherd zubereitet wurden, auch im Mikrowellengerät garen. Siehe auch “Zusätzliche Tips” auf Seite 15.

Abdecken beim Garen
Achten Sie darauf, Speisen beim Garen abzudecken. Der aufsteigende heiße Wasser-dampf trägt zum Garprozeß bei. Verwenden Sie zum Abdecken von Speisen z. B. einen Keramikteller, einen Kunststoffdeckel oder mikrowellengeeignete Klarsichtfolie.

Standzeiten
Halten Sie Standzeiten nach dem Garen ein. In dieser Zeit verteilt sich die Wärme gleichmäßig in der Speise.

Gartabelle für Tiefkühl-Gemüse

Verwenden Sie eine hitzefeste Glasschüssel mit Deckel. Decken Sie das Gemüse während der Mindestgarzeit ab - siehe Tabelle. Garen Sie das Gemüse länger, bis das gewünschte Ergebnis erreicht ist. Während des Garens rühren Sie das Gemüse zweimal um, nach dem Garen rühren Sie nochmals um. Dann fügen Sie Salz, Kräuter oder Butter nach Geschmack zu. Decken Sie das Gemüse während der Standzeit ab.

Gemüseart	Menge	Leistungs-stufe	Zeit (Min.)	Standzeit (Min.)	Anweisungen
Spinat	150g	600W	5½-6½	2-3	15 ml (1 Eßlöffel) kaltes Wasser zufügen.
Brokkoli	300g	600W	10-11	2-3	15 ml (1 Eßlöffel) kaltes Wasser zufügen.
Erbsen	300g	600W	8-9	2-3	15 ml (1 Eßlöffel) kaltes Wasser zufügen.
Grüne Bohnen	300g	600W	10-11	2-3	15 ml (1 Eßlöffel) kaltes Wasser zufügen.
Gemischt (Karotten/ Erbsen/Mais)	300g	600W	9-10	2-3	15 ml (1 Eßlöffel) kaltes Wasser zufügen.
Gemischt (Chinesische Art)	300g	600W	8½-9½	2-3	15 ml (1 Eßlöffel) kaltes Wasser zufügen.

Gartabelle für Reis und Nudeln

Reis: Verwenden Sie eine große hitzefeste Glasschüssel mit Deckel - das Reis-volumen verdoppelt sich beim Garen. Decken Sie den Reis beim Garen ab.
Rühren Sie den Reis nach dem Garen um und fügen Sie nach Geschmack Salz, Kräuter und Butter zu.
Hinweis: Der Reis absorbiert beim Garen eventuell nicht das ganze Wasser.

Nudeln: Verwenden Sie eine große hitzefeste Glasschüssel. Geben Sie kochendes Wasser und eine Prise Salz zu und rühren Sie gut um. Garen Sie die Nudeln ohne Deckel. Während und nach dem Garen rühren Sie die Nudeln mehr-mals um. Decken Sie die Nudeln während der Standzeit ab und gießen Sie anschließend das Wasser ab.

Reis/Nudeln	Menge	Leistungs-stufe	Zeit (Min.)	Standzeit (Min.)	Anweisungen
Weißer Reis (parboiled)	250g	750W	17-18	5	500 ml kaltes Wasser zugeben.
Brauner Reis (parboiled)	250g	750W	22-23	5	500 ml kaltes Wasser zugeben.
Gemischter Reis (Reis + Wildreis)	250g	750W	18-19	5	500 ml kaltes Wasser zugeben.
Reis/Getreide (Reis + Körner)	250g	750W	19-20	5	400 ml kaltes Wasser zugeben.
Nudeln	250g	750W	11-12	5	1000 ml heißes Wasser zugeben.

Gartabellen und Hinweise(Fortsetzung)

Gartabelle für frisches Gemüse

Verwenden Sie eine hitzefeste Glasschüssel mit Deckel. Je 250 g Gemüse geben Sie 30 - 45 ml kaltes Wasser (2 - 3 Eßlöffel) zu, wenn nicht anders angegeben - siehe Tabelle. Decken Sie das Gemüse beim Garen ab - Mindestgarzeit siehe Tabelle. Garen Sie das Gemüse länger, bis das gewünschte Ergebnis erreicht ist. Rühren Sie das Gemüse einmal während des Garens und einmal nach dem Garen um. Nach dem Garen fügen Sie Salz, Kräuter oder Butter nach Geschmack zu. Decken Sie das Gemüse während der Standzeit (3 Minuten) ab.

Tip: Schneiden Sie das Gemüse in etwa gleichgroße Stücke. Je kleiner die Stücke sind, desto kürzer ist die Garzeit.

Garen Sie frisches Gemüse stets mit höchster Leistungsstufe (750 W).

Gemüseart	Menge	Zeit (Min.)	Standzeit (Min.)	Anweisungen
Brokkoli	250g 500g	5-5½ 8½-9	3	In gleichgroße Röschen schneiden.Stiele zur Mitte anordnen.
Rosenkohl	250g	6½-7½	3	60 - 75 ml (5 - 6 Eßlöffel) Wasser zufügen.
Karotten	250g	5-6	3	Karotten in gleichgroße Scheiben schneiden.
Blumenkohl	250g 500g	5½-6 9½-10	3	In gleichgroße Röschen schneiden. Große Röschen halbieren. Stiele zur Mitte anordnen.
Zucchini	250g	4-4½	3	Zucchini in Scheiben schneiden. 30 ml (2 Eßlöffel) Wasser oder etwas Butter zugeben. Nicht zu lange garen.
Auberginen	250g	4½-5	3	Auberginen in dünne Scheiben schneiden. Mit einem Eßlöffel Zitronensaft beträufeln.
Lauch	250g	5-5½	3	Lauch in dicke Scheiben schneiden.
Champig-nons	125g 250g	1½-2 3½-4	3	Kleine Pilze im ganzen garen, größere in Scheiben schneiden. Kein Wasser zugeben. Mit Zitronensaft beträufeln; mit Salz und Pfeffer würzen. Vor dem Servieren Wasser abgießen.
Zwiebeln	250g	5-6	3	Zwiebeln halbieren oder in Scheiben schneiden. Nur 15 ml (1 Eßlöffel) Wasser zugeben.
Paprika	250g	4½-5	3	Paprika in schmale Streifen schneiden.
Kartoffeln	250g 500g	5-6 9-10	3	Geschälte Kartoffeln wiegen und in etwa gleich große Hälften oder Viertel schneiden.
Kohlrabi	250g	5-5½	3	Kohlrabi in kleine Würfel schneiden.

AUFWÄRMEN

Mit Ihrem Mikrowellengerät können Sie Speisen in einem Bruchteil der Zeit erhitzen, die ein herkömmlicher Kochherd benötigt. Verwenden Sie die in der folgenden Tabelle ange-gebenen Leistungsstufen und Zeiten als Leitfaden. Die Angaben in der Tabelle beziehen sich auf Flüssigkeiten mit einer Temperatur von +18 bis +20°C und gekühlte Speisen mit einer Temperatur von +5 bis +7°C.

Speisengröße

Vermeiden Sie es, große unzerteilte Lebensmittel wie z. B. ein ganzes Bratenstück im Mikrowellengerät zu erhitzen. Solche Speisen können außen zu stark erwärmt werden und austrocknen, während das Innere noch nicht vollständig erhitzt ist. Mit kleinen Stücken erzielen Sie ein besseres Ergebnis.

- **Leistungsstufe; Umrühren von Speisen**

Manche Speisen können Sie mit der höchsten Leistungsstufe (750 W) erhitzen, andere dagegen sollten bei geringerer Leistung (600 W, 450 W, 300 W) erwärmt werden.

Halten Sie sich an die Tabelle. Bei empfindlichen Speisen, bei großen Speisenmengen und bei Speisen, die sich sehr schnell erhitzen, empfiehlt es sich, eine niedrigere Leistungsstufe zu wählen.

Unterbrechen Sie den Aufwärmvorgang zwischendurch, um die Speise umzurühren oder umzudrehen. Rühren Sie vor dem Servieren nochmals um.

Beim Erhitzen von Flüssigkeiten und Babynahrung ist besondere Vorsicht angebracht. Rühren Sie vor, während und nach dem Erhitzen gut um. Dies soll verhindern, daß die Flüssigkeit überkocht und Sie sich verbrühen. Halten Sie

- unbedingt die Standzeit ein und lassen Sie die Speise so lange im Garraum stehen. Erhitzen Sie Speisen nicht zu sehr - sie können dadurch verdorben werden. Stellen Sie lieber eine zu kurze als eine zu lange Zeit ein - Sie können die Aufwärmzeit jederzeit verlängern.

Standzeiten

Wenn Sie eine Speise zum ersten Mal aufwärmen, notieren Sie sich die Aufwärmzeit. Dies dient als Hinweis für das nächste Mal. Stellen Sie sicher, daß die erwärmte Speise gleichmäßig und vollständig heiß ist.

Halten Sie nach dem Aufwärmen eine kurze Standzeit ein. In dieser Zeit verteilt sich die Hitze gleichmäßig in der Speise. Wir empfehlen eine Standzeit von 2 - 4 Minuten nach dem Erwärmen, wenn in der Tabelle nicht anders angegeben.

Beim Erhitzen von Flüssigkeiten und Babynahrung beachten Sie bitte die

- Sicherheitshinweise (siehe Seite 3 / 4).

FLÜSSIGKEITEN ERHITZEN

Halten Sie eine Standzeit von mindestens 20 Sekunden nach Abschalten des Mikro-wellengeräts ein - dies verhindert, daß Sie sich verbrühen (Siedeverzug! Flüssigkeit kann nach Abschalten des Geräts überkochen). Stellen Sie beim Erhitzen einen Kunststoff-löffel oder einen Glasstab in Flüssigkeiten. Rühren Sie die Flüssigkeit vor, während und nach dem Erhitzen gut um.

D

BABYNAHRUNG ERHITZEN

BABYNAHRUNG: In einen tiefen Keramikteller geben und abdecken. Nach dem Er-wärmen gut umrühren und 2 - 3 Minuten stehenlassen! Dann nochmals umrühren und die Temperatur prüfen. Empfohlene Temperatur: 30 - 40°C.

BABYMILCH: Milch in eine sterilisierte Glasflasche geben. Ohne Abdeckung erhitzen. Nicht mit Sauger erhitzen, sonst kann die Flasche beim Erhitzen explodieren. Vor und nach der Standzeit gut schütteln. Temperatur unbedingt überprüfen, bevor Sie das Baby füttern. Empfohlene Temperatur: ca. 37 °C.

HINWEIS

Bei Babynahrung und -milch ist es besonders wichtig, vor dem Füttern die Temperatur zu überprüfen, damit die Speise nicht zu heiß ist.

Aufwärmtabelle für Speisen und Flüssigkeiten

Verwenden Sie die nachstehenden Angaben als Leitfaden beim Aufwärmen.

Speisenart	Menge	Leistungsstufe	Zeit (Min.)	Standzeit (Min.)	Anweisungen
Getränke (Kaffee, Milch, Tee, Wasser mit Zimmertemperatur)	150ml (1 Tasse) 250ml (1 Becher)	750W	1½-2 2-2½	1-2	In Keramiktasse gießen und ohne abzudecken erhitzen. Tasse (150ml) oder Becher (250ml) in die Mitte des Drehtellers stellen. Vorsichtig vor und nach der Ruhezeit umrühren.
Suppe (gekühlt)	250g 450g	750W	3-3½ 4-4½	2-3	In einen tiefen Keramikteller geben. Beim Erhitzen abdecken. Danach gut umrühren. Vor dem Servieren noch-mals umrühren.
Eintopf (gekühlt)	350g	600W	5-6	2-3	In einen tiefen Keramikteller geben. Beim Erhitzen abdecken. Zwischen-durch sowie vor und nach der Stand-zeit umrühren.
Nudeln mit Soße (gekühlt)	350g	600W	4-5	3	Nudeln (z. B. Spaghetti oder Eiernudeln) auf einen flachen Keramikteller geben. Mit mikrowell-engeeigneter Klarsichtfolie abdecken. Vor dem Servieren umrühren.
Gefüllte Nudeln mit Soße (gekühlt)	350g	600W	4½-5½	3	Nudeln (z. B. Ravioli, Tortellini) auf einen flachen Keramikteller geben. Beim Garen abdecken. Zwischendurch sowie vor und nach der Standzeit umrühren
Tellergericht (gekühlt)	300g 400g	600W	5-6 6-7	3	Gericht mit 2-3 gekühtlen Bestandteilen auf Keramikteller legen und mit Frischhaltefolie für die Mikrowelle abdecken.
Tiefgefrorenes Fertiggericht	300g 400g	600W	11½-12½ 13-14	4	Legen Sie das mikrowellengeeignete Tiefkühlgericht (-18°C) auf den Drehteller. Stechen Sie die Folie ein oder decken Sie den Behälter mit Mikrowellenfolie ab. Nach Aufwärmen für 4 Minuten ruhen lassen.

Tabelle zum Erhitzen von Babynahrung und Milch

Verwenden Sie die nachstehenden Angaben als Leitfaden beim Erhitzen.

Speisenart	Menge	Leistungsstufe	Zeit	Standzeit (Min.)	Anweisungen
Babynahrung (Gemüse + Fleisch)	190g	600W	30 Sek.	2-3	In einen tiefen Keramikteller geben. Beim Erhitzen abdecken. Danach umrühren und 2 - 3 Minuten stehen-lassen. Vor dem Füttern nochmals gut umrühren und Temperatur prüfen.
Babybrei (Getreide + Milch + Obst)	190g	600W	20 Sek.	2-3	In einen tiefen Keramikteller geben. Beim Erhitzen abdecken. Danach umrühren und 2 - 3 Minuten stehen-lassen. Vor dem Füttern nochmals gut umrühren und Temperatur prüfen.
Babymilch	100ml 200ml	300W	30 - 40 Sek. 1 Min. - 1 Min. 10 Sek.	2-3	Gut schütteln oder umrühren und in eine sterilisierte Glasflasche geben. In die Mitte des Drehtellers stellen. Ohne Abdeckung erhitzen. Gut schütteln und mindestens 3 Minuten stehen-lassen. Vor dem Füttern nochmals schütteln und Temperatur überprüfen.

Gartabellen und Hinweise(Fortsetzung)

AUFTAUEN

Das Mikrowellengerät eignet sich besonders gut zum Auftauen von Tiefkühlspeisen. Mit Mikrowellen können Sie Tiefkühlspeisen in sehr kurzer Zeit schonend auftauen. Dies ist besonders praktisch, wenn Sie überraschend Besuch bekommen.

Tiefkühlgeflügel muß vor dem Garen gründlich aufgetaut werden. Entfernen Sie etwaige Metallclips und nehmen Sie das Geflügel aus der Verpackung, damit das Auftauwasser ablaufen kann.

Legen Sie die Tiefkühlspeise ohne Abdeckung auf einen Teller. Nach der Hälfte der Auftau-zeit drehen Sie die Speise um und gießen das Wasser ab. Entfernen Sie bei Tiefkühlge-flügel Innereien möglichst bald. Überprüfen Sie hin und wieder, daß die aufzutauende Speise nicht warm wird. Schützen Sie dünne Teile (z. B. Flügelspitzen, Schwanzflossen) vor Erwärmung, indem Sie kleine Streifen Aluminiumfolie darumwickeln.

Falls sich beim Auftauen von Geflügel die Oberflächen erwärmen, unterbrechen Sie den Auftauvorgang für 20 Minuten. Lassen Sie Fisch, Fleisch und Geflügel nach dem Auftauen im Mikrowellengerät noch eine Weile stehen, um den Auftauvorgang abzuschließen. Diese Standzeit hängt von der aufzutauenden Speisenmenge ab - siehe Angaben in der Tabelle.

Tip: Nicht zu dicke Stücke und kleine Mengen tauen wesentlich schneller auf als dicke Teile und große Mengen. Beachten Sie dies beim Einfrieren und beim Auftauen von Speisen.

Die Angaben in der nachstehenden Tabelle beziehen sich auf Tiefkühlspeisen mit einer Temperatur von -18 bis - 20 °C.

Zum Auftauen von Tiefkühlspeisen verwenden Sie die Auftau-Leistungsstufe (180 W, ❄❄).

Speisenart	Menge	Zeit (Min.)	Standzeit (Min.)	Anweisungen
Fleisch Hackfleisch	500g	10-12	5-20	Auf einen flachen Keramikteller legen. Dünne Enden mit Aluminiumfolie abdecken. Nach der halben Auftauzeit umdrehen.
Schweinesteaks	250g	7-8		
Geflügel Geflügelteile	500g (2Teile)	12-14	15-40	Geflügelteile mit der Haut nach unten, ganzes Geflügel mit der Brust nach unten auf einen flachen Keramikteller legen. Dünne Teile (Flügel-und Schenkelspitzen etc.) mit Aluminiumfolie abdecken. Nach der halben Auftauzeit umdrehen.
Geflügel, ganz	1000g	25-28		
Fisch Fischfilets	250 g (2 Filets) 400 g (4 Filets)	6-7 11-13	5-20	Auf einen flachen Keramikteller legen. Dünne Teile unter dickere Teile legen. Dünne Enden mit Aluminiumfolie abdecken. Nach der halben Auf- tauzeit umdrehen.
Obst Beeren	250g	6-7	5 - 10	Obst in einer flachen, runden Glasschale mit großem Durchmesser verteilen.
Brot Brötchen (à ca. 50 g)	2Stück 4Stück	1½-2 3-4	5 - 10	Brötchen kreisförmig anordnen, Brot flach auf Küchenpapier in die Mitte des Drehtellers legen. Nach der halben Auftauzeit umdrehen.
Toast/ Sandwich	250g	4-5		
Brot (Roggenmischbrot)	500g	8-10		

D

GRILLEN

Der Grill befindet sich unterhalb der Garraumdecke. Der Grillbetrieb ist nur bei ge-schlossener Garraumtür und sich drehendem Glasteller möglich. Durch die Drehung werden Speisen besonders gleichmäßig gebräunt. Heizen Sie den Grill vier Minuten vor - dies beschleunigt den anschließenden Grillvorgang.

Grillgeschirr

Verwenden Sie nur ofenfeste Behälter und Gefäße, die auch aus Metall sein können. Benutzen Sie keinesfalls Kunststoffbehälter, da diese schmelzen können.

Grillspeisen

Folgende Speisen eignen sich zum Grillen: Koteletts, Würstchen, Steaks, Hamburger, Speck- (Bacon) und Schinkenscheiben, nicht zu dicke Fischstücke und überbackener Toast.

Wichtiger Hinweis:

Stellen Sie vor dem Grillen sicher, daß der Grill sich in der horizontalen Position befindet, und nicht nach unten in die vertikale Position geklappt wurde. Legen Sie Speisen zum Grillen auf den Metallrost, wenn nicht anders angegeben.

MIKROWELLEN + GRILL

Das Kombi-Garen vereint die Vorteile von Mikrowellen und Grill: Speisen werden schnell gegart und dabei auch gebräunt. Der Kombi-Betrieb ist nur bei geschlossener Garraumtür und sich drehendem Glasteller möglich. Durch die Drehung werden Speisen gleichmäßig gebräunt. Beim Kombi-Garen stehen Ihnen drei Leistungsstufen zur Verfügung: 600 W + Grill, 450 W + Grill and 300 W + Grill.

Gargeschirr für den Kombi-Betrieb

Verwenden Sie beim Kombi-Garen nur Behälter und Gefäße, die ofenfest sind und sich gleichzeitig für Mikrowellen eignen - also kein Geschirr mit Metallbestandteilen. Verwenden Sie keine Kunststoffbehälter, da sie schmelzen können.

Für das Kombi-Garen geeignete Speisen

Das Kombi-Garverfahren eignet sich für alle bereits gegarten Speisen, die erhitzt und gleichzeitig gebräunt werden sollen (z. B. überbackene Nudeln), sowie für Speisen, deren Oberfläche gebräunt werden soll. Der Kombi-Betrieb eignet sich auch für größere Stücke, die eine knusprig-braune Kruste bekommen sollen (z. B. Hähnchenschenkel - nach der halben Zeit umdrehen). Weitere Informationen können Sie der Grilltabelle entnehmen.

Wichtiger Hinweis:

Stellen Sie vor dem Kombi-Garen sicher, daß der Grill sich in der horizontalen Position befindet, und nicht nach unten in die vertikale Position geklappt wurde. Legen Sie Speisen zum Kombi-Garen auf den Metallrost, wenn nicht anders angegeben. Manche Speisen werden auch direkt auf dem Drehteller gegart. Bitte beachten Sie die Hinweise in der Grilltabelle.

Damit Speisen auf beiden Seiten gebräunt werden, müssen Sie sie nach der halben Zeit umdrehen.

Grill -Führer

Heizen Sie für das Grillen von frischen und tiefgefrorenen Gerichte den Ofen mit der Grill-Funktion vor.

Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsstufe und Zeiten als Richtlinien zum Grillen.

Speise (tiefgekühlt)	Menge	Vorhei-zzeit	Garmo-dus	1. Seite Zeit (Min.)	2. Seite Zeit (Min.)	Anweisungen
Toastsch-eiben	4Scheiben (4 x 25 g)	5	nur Grill	6-7	5-6	Toastscheiben nebeneinander auf den Metallrost legen.
Brötchen (fertig gebacken)	2-4 Stück	3	nur Grill	3-4	2-3	Brötchen zunächst mit der Unterseite nach oben kreisförmig direkt auf den Drehteller legen.
Grilltom-aten	250 g (2 St.)	5	300 W + Grill	5½-6½	--	Tomaten halbieren und etwas Käse darauf geben. Kreisförmig in eine flache hitzefeste Glasschüssel legen. Auf den Metallrost stellen.
Toast Hawaii	2 St. (300 g)	5	300 W + Grill	7-9	--	Brotscheiben zuerst toasten. Dann Schinken-, Ananas- und Käsescheiben darauflegen und nebeneinander auf den Metallrost legen. Standzeit: 2 - 3 Minuten.
Hähnchen-flügel (gekühlt)	400-500 g (6 St.)	5	300 W + Grill	11-13	10-12	Bestreichen Sie die Hähnchenstücke (z.B. Hähnchenflügel oder Unterkeulen) mit Öl und Gewürzen. Legen Sie die Stücke kreisförmig mit den Beinen zur Mitte auf den Rost. Nach dem Grillen 2-3 Minuten ruhen lassen.

Gartabellen und Hinweise(Fortsetzung)

Grill -Führer (Fortsetzung)

Speise (tiefgekühlt)	Menge	Vorhei-zzeit	Garmo-dus	1. Seite Zeit (Min.)	2. Seite Zeit (Min.)	Anweisungen
Ofenkart-offeln	500 g	5	450 W + Grill	10-12	--	Kartoffeln halbieren. Mit der Schnitt-fläche nach oben kreisförmig auf dem Metallrost anordnen.
Tiefgefror-ene Pastageri-chte	400 g	---	600 W + Grill	14-16	3-4	Legen Sie das tiefgefrorene (-18°C) Pastagericht, z.B. Lasagne, Tortellini oder Cannelloni, in einen geeigneten Behälter aus Pyrex und stellen Sie ihn auf den Rost.
Tiefgefror-ener Fischaufl-auf	400 g	---	600 W + Grill	16-18	3-4	Legen Sie den tiefgefrorenen (-18°C) Fischauflauf in einen geeigneten Behälter aus Pyrex und stellen Sie ihn auf den Rost.
Tiefgefror-ene Pizza Snacks	250 g (8 St.)	---	300 W + Grill	12-13	---	Legen Sie die tiefgefrorenen (-18°C) Pizza Snacks oder Mini Quiches kreisförmig auf den Rost.
Tiefgefror-ener Streuselk-uchen	200-250 g (1-2 St.)	--	300 W + Grill	4-6	---	Legen Sie die tiefgefrorenen (-18°C) Kuchenstücke nebeneinander auf den Rost. Nach dem Auftauen 5 Minuten ruhen lassen.

ZUSÄTZLICHE TIPS

Butter schmelzen
Geben Sie 50 g Butter in eine kleine tiefe Glasschüssel. Decken Sie die Schüssel ab. Erwärmen Sie die Butter bei 750W für 30 - 40 Sekunden, bis sie geschmolzen ist.

Schokolade schmelzen
Geben Sie 100 g Schokolade in eine kleine tiefe Glasschüssel. Erwärmen Sie die Schokolade bei 450 W für 3 - 5 Minuten, bis die Schokolade geschmolzen ist. Rühren Sie zwischendurch ein- oder zweimal um.

Kristallisierten Honig wieder flüssig machen
- Geben Sie 20 g kristallisierten Honig in eine kleine tiefe Glasschüssel. Erwärmen Sie den Honig bei 300 W für 20 - 30 Sekunden, bis der Honig wieder flüssig ist.

Gelatine auflösen
Weichen Sie die trockenen Gelatine-Blätter (10 g) 5 Minuten in kaltem Wasser ein. Geben Sie die ausgedrückte Gelatine in eine kleine hitzefeste Glasschüssel. Erwärmen Sie die Gelatine bei 300 W für 1 Minute. Rühren Sie die aufgelöste Gelatine um.

Glasur/Guß für Kuchen und Torten
Rühren Sie die Instant-Glasur (etwa 14g) mit 40 g Zucker und 250 ml kaltem Wasser an. Erhitzen Sie die Glasur in einer hitzefesten Glasschüssel ohne Abdeckung bei 750 W für 3½ - 4½ Minuten, bis die Glasur oder der Guß transparent aussieht. Rühren Sie zwischendurch zweimal um.

Marmelade zubereiten
- Geben Sie 600 g Obst (z. B. gemischtes Beerenobst) in eine entsprechend große hitzefeste Glasschüssel mit Deckel. Geben Sie 300 g Einmachzucker zu und rühren Sie gut um. Garen Sie die Marmelade abgedeckt bei 750 W für 10 - 12 Minuten. Rühren Sie zwischendurch mehrmals um. Geben Sie die fertige Marmelade direkt in kleine Marmeladengläser mit Schraubdeckeln. Stellen Sie die Gläser 5 Minuten auf den Kopf.

Pudding kochen
Rühren Sie das Puddingpulver entsprechend den Herstellerangaben mit Zucker und Milch (500 ml) an - dabei gut umrühren! Verwenden Sie eine entsprechend große hitzefeste Glasschüssel mit Deckel. Kochen Sie den Pudding abgedeckt bei 750 W für 6½ - 7½ Minuten. Rühren Sie zwischendurch mehrmals um.

Mandelblättchen bräunen
Verteilen Sie 30 g Mandelblättchen gleichmäßig auf einem mittelgroßen Keramik-teller. Bräunen Sie die Mandelblättchen bei 600 W für 3½ - 4½ Minuten. Rühren
- Sie zwischendurch mehrmals um. Danach lassen Sie die Mandelblättchen 2 - 3 Minuten im Garraum stehen. Verwenden Sie Ofenhandschuhe, wenn Sie die Mandelblättchen aus dem Garraum nehmen.

D

Mikrowellengerät reinigen

Reinigen Sie die folgenden Teile Ihres Mikrowellengerätes regelmäßig, damit sich keine Schmutz- und Fettpartikel festsetzen:

- ***Innen- und Außenwände***
- ***Garraumtür und Türdichtungen***
- ***Drehteller und Drehring***

☞ Achten Sie darauf, daß die Türdichtungen stets sauber sind und die Tür richtig schließt.

1. Reinigen Sie die Außenwände mit einem weichen Tuch und warmem Seifenwasser. Wischen Sie zuerst mit klarem Wasser, dann mit einem trockenen Tuch nach.

2. Entfernen Sie Flecken und Spritzer auf den Innenwänden und dem Drehring mit einem Tuch und Seifenwasser. Wischen Sie zuerst mit klarem Wasser, dann mit einem trockenen Tuch nach.

3. Um angetrocknete Speisereste zu lösen und Gerüche zu entfernen, stellen Sie eine Tasse mit verdünntem Zitronensaft auf den Drehteller und erhitzen das Zitronenwasser im Mikrowellen-gerät 10 Minuten lang bei maximaler Leistung.

4. Reinigen Sie den spülmaschinenfesten Drehteller so oft wie nötig.

✉ Achten Sie darauf, daß kein Wasser in die Belüftungsöffnungen gerät. Verwenden Sie zum Reinigen keine scheuernden Produkte oder chemische Lösungsmittel. Achten Sie beim Reinigen der Türdichtung besonders darauf, daß:

- sich kein Schmutz absetzt;
- die Tür richtig schließt und nicht durch Schmutz- oder Fremdkörper behindert wird.

✉ Wischen Sie den Garraum nach Benutzung des Mikrowellengerätes mit einem feuchten Tuch aus. Warten Sie jedoch, bis das Gerät und der Garraum abgekühlt sind, damit Sie sich nicht verbrennen.

Technische Daten

Aufgrund der ständigen Weiterentwicklung unserer Geräte können technische Daten und die vorliegende Bedienungsanleitung ohne vorherige Ankündigung geändert werden.

Modell	**G2712N**
Netzanschluß	230V ~ 50 Hz
Leistungsaufnahme Mikrowellen Grill Kombi-Betrieb	 1100 W 1000 W 2100 W
Mikrowellenleistung	100 W / 750 W (IEC-705)
Betriebsfrequenz	2450 MHz
Magnetron	OM75S(31)
Kühlung	durch Ventilator
Abmessungen (B x H x T) Gehäuse Garraum	 489 x 275 x 383 mm 330 x 187 x 320 mm
Garraum-Volumen	20 Liter
Gewicht ohne Verpackung	 ca. 14,5 kg

SAMSUNG ELECTRONICS